



Disfruta un poco *más...* Con mucha **menos *grasa.***



CACAO
ULTRA-DESGRASADO
<1% MATERIA GRASA

TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN MEDIANTE CO₂ SUPERCRÍTICO

El cacao ultra-desgrasado de **INTABIOTECH** ofrece una nueva forma de formular con indulgencia, rendimiento y valor añadido. Obtenido mediante extracción con CO₂ supercrítico, contiene menos de 1% de materia grasa y aporta un perfil premium, libre de solventes residuales. Ideal para marcas y fabricantes que buscan innovación en cacao, reformulación y desarrollos más ligeros.



Menos de 1% MG



Extraído con CO₂ supercrítico



Libre de solventes residuales



Perfil premium para bebidas, bakery y nutracéuticos



Mayor versatilidad para formulaciones indulgentes

Más cacao. *Menos grasa.* Más posibilidades.



INTABIOTECH
INNOVACIÓN NATURAL

CONECTA CON INTABIOTECH

Descubre aplicaciones, soporte técnico y desarrollos a medida.



www.intabiotech.com



info@intabiotech.com

Hablemos

INNOVACIÓN • CALIDAD • SOLUCIONES



Enjoy a little *more...* With much *less fat.*



**ULTRA-DEFATTED
COCOA**
<1% FAT CONTENT

NEXT-GENERATION TECHNOLOGY USING SUPERCRITICAL CO₂

INTABIOTECH ultra-defatted cocoa offers a new way to formulate with indulgence, performance and added value. Obtained through supercritical CO₂ extraction, it contains less than 1% fat and delivers a premium profile, free from residual solvents. Ideal for brands and manufacturers seeking innovation in cocoa, reformulation and lighter developments.



Less than 1% fat



Extracted with supercritical CO₂



Free from residual solvents



Premium profile for beverages, bakery and nutraceuticals



Greater versatility for indulgent formulations

More cocoa. *Less fat.* More possibilities.



INTABIOTECH
NATURALLY INNOVATING

CONNECT WITH INTABIOTECH

Discover applications, technical support and tailor-made developments.



www.intabiotech.com



intabiotech@intabiotech.com

Let's talk

Innovation • Quality • Solutions